



食肉流通の一翼を担う
(株)杉本本店

熊本県宇城市豊野町巢林538
TEL.0964-45-2611 FAX.0964-45-2988
<http://www.sugimotohonTen.co.jp>

徹底した一貫流通システムを構築 上質の黒毛和牛を皆様の食卓へ！

対談 代表取締役 **杉本知彌** × プロレスラー元参議院議員 **大仁田厚**

大仁田 何を隠そう私は生粋の牛肉派で(笑)、本日は(株)杉本本店さんから様々なお話が聞けると楽しみに参りました。代表は三代目だそうです。が、まずは沿革からお願いします。

杉本 祖父が個人で杉本本店を立ち上げたのが始まりです。そもそも牛馬を扱う人達は「家畜商」と呼ばれており、当時、熊本県では牛より馬が重

大仁田 宝され、祖父も馬を中心に扱っていたと聞いています。その後、父から私へと受け継がれ、現在のように牛が主軸になったのは私の代からです。

大仁田 繁殖から肥育、出荷までの全プロセスを行なっているとか。

杉本 はい。種付けをして餌のブレンドにもこだわりながら飼育し、約三十カ月で食肉に加工、それをスー

杉本 牛肉のおいしさは脂の甘みで決まります。私どもでは風味豊かでバランス良く脂が乗った独特の甘みを持つ牛肉を提供するべく、餌の段階からこだわって自然あふれる環境の中で牛を育てています。ちなみに当社牧場は佐賀・大分・宮崎・鹿児島など九州各地にございまして、トータル約一万六、〇〇〇頭の黒毛和牛を育てています。

安心・安全を第一に考えて：

大仁田 とところで、牛肉にはいろいろなランクが付けられていますよね。

杉本 牛肉は(社)日本食肉格付協会により格付けされ、「歩留等級」と「肉質等級」の二つのパターンによって細かくランク分けされます。内臓などを除去した枝肉の割合が多いか少ないかでA・B・Cにランク分けされるのが「歩留等級」、品質の高い順に五から一までの五段階で評価されるのが「肉質等級」で、二つの格付けが高いほど良質な肉として評価されます。

大仁田 食品は特に産地直送のものが価値が高いと考えられ、どの業者もルート確保に奔走しているようです。そんな中、牛肉の流通形態も様変わりしているのではないですか。

杉本 現在、食肉業界は売り手市場でして、スーパーや精肉店の買い付け担当者は良い牛肉を求め各地へ働き掛けている。当社にも全国的に有名なスーパーさんや小売店さんから

き合いがたくさんありますが、どこへ販売するかは選択は私どもに委ねられている状態で、だからこそ信頼できるルートをしっかりと見極めなければなりません。以前、国内でBSEが発生して食肉業界は大きなダメージを受けました。しかし、それを理由に停滞してしまつてはこれまでの努力が水泡に帰すこととなります。当社では逆風に真っ向から立ち向かうべく様々な策を実行してまいりました。

大仁田 具体的にどんなことをして逆境を跳ね返されたのですか。

杉本 あの出来事を境に食の安全性への関心が高まり、消費者も食品に対して一層厳しい目を向けるようになりました。私どもでは「生産情報公表牛肉JAS」をいち早く取得し、お客様が品質の安心・安全を判断でき





九州広域に自社牧場を所有し、質の高い黒毛和牛の生産から肥育、販売までを一貫して手掛けている(株)杉本本店。安心・安全面に細心の注意を払いつつ、愛情を込めて育て上げた独自ブランド牛『黒樺牛』は、黒毛和牛に取って代わる質の高い食肉として多方面から注目を集めており、また、産地直結で販売できるとあって価格もリーズナブルなのが嬉しい。食肉業界の現状と発展するための不可欠な要素について、3代目の杉本知彌代表取締役が大いに語ってくれた。

るようにしたわけですが、このアクションは単にBSEで落ち込んだ売り上げを回復させるためだけではなく、三代続いた杉本本店の信用を守りたかったというのが本心です。

大仁田 老舗の矜持——そういった目に見えない部分での努力が和牛のブランドを支えているのですね。

杉本 アメリカやオーストラリアでも良質な牛肉を生産しようと飼育や加工技術が研究されているようですが、一頭の牛が生まれた時に十桁の番号を付け、精肉された後も追跡できるようにシステムを構築しているのは日本だけです。ちなみに、最近韓国や中国も日本のシステムに関心



を寄せているようです。

『黒樺牛』は熱意と努力の賜物

大仁田 肉が大好きな私としては、おいしい和牛が食べ続けられるよう精肉業者さんにはどんどん頑張ってもらいたいと思うのですが、安定した食肉を供給するため最も課題となっていることは何だとお考えですか。

杉本 やはり後継者問題ですね。牛の繁殖ひとつを取ってみても三六五日二十四時間ずっと見ていなければなりません。つまり、お盆も正月もないわけですから、どうしても若者は敬遠してしまいます。農業団体などと連携して育てるシステムを構築すれば、食肉業界を取り巻く環境も良くなると思うのですが。

大仁田 御社に後継者候補はおられますか。

杉本 専務と常務の二人が私の後継に決まっています。本日も牧場へ視察に出掛けていますが、精力的に取り組んでくれますので、少しずつ仕事をバトンタッチしていこうと考えています。いくら和牛の質が評価されても後継者がいなければ伝承されません。経営を守るために少しでも企

業としての体力をつけておきたいと思っています。

大仁田 具体的に何か実行されていることはありますか。

杉本 私どもが細心の注意を払いながら育てた黒毛和牛『黒樺牛』は、牛肉本来の甘みと柔らかさが格別で、現在では紹介や口コミでどんどん広がっているのですよ。また、当社ネットワークを生かし、中間コストを省いているため価格も安く、『黒樺牛』のサーロインステーキ、上カルビなどの詰め合わせが一万円以内でお買いくらいの価格で、肉たっぷりの『黒樺牛ビーフカレー』など気軽にお求めになれる商品もございますので、本

物志向の方にはぜひお召上がり頂

きたいですね。黒毛和牛と言えは『黒樺牛』と言ってももらえるよう今後も努力を惜しまず精進すると共に、末永くおいしい牛肉を各ご家庭へお届けすることができるよう、そして(株)杉本本店の信頼を将来へ継続していくよう頑張っております。

大仁田 スーパーや肉屋さんでおいしそうな和牛を見つけても、「もう少し安かったらな…」と購買意欲が後退してしまうことがよくあります。御社には牧場と直結しているメリットを存分に生かし、ますます安価で上質な牛肉の流通に取り組んで頂きたいと切に願います。

① INFORMATION

九州の広大な自然に恵まれた『黒樺牛』をご賞味あれ！



◀精肉店ならではの大きなお肉がゴロゴロ！ 贅沢感たっぷりの『黒樺牛ビーフカレー』